

www.tendancehotellerie.fr

Pays : France

Dynamisme : 5



Page 1/2

[Visualiser l'article](#)

Plus de 150 personnes réunies au Grand Marché pour le retour du Brunch Min'de Chefs Tables & Auberges au cœur du carreau des Producteurs Locaux E-axess déploie la nouvelle génération d'outils de Revenue de management 360°



Plus de 150 gastronomes s'étaient donnés rendez-vous aux aurores, en ce vendredi 1er octobre 2021, pour un matin gourmand hors du commun au Grand Marché. Après une année d'interruption, le Brunch MIN'de Chefs, co-organisé par Tables & Auberges de France, et le Marché d'Intérêt National Toulouse Occitanie, faisait en effet son grand retour au cœur du carreau des producteurs locaux, pour un moment de grande convivialité.

Sur place, ils ont été accueillis par Maguelone Pontier (Directrice du Grand Marché de Toulouse) et Jean Lanau (Président-Fondateur) de **Tables & Auberges de France**. Du bavarois chèvre cœur coulant poivron et saumon fumé, aux framboises farcies à la marmelade de citron crémeux au safran du Gers, en passant par une verrine de chèvre à la confiture de lait et bien d'autres recettes encore, il y en avait pour tous les goûts. Les 7 chefs Tables & Auberges ont enchanté les papilles des participants à cet évènement unique en

www.tendancehotellerie.fr

Pays : France

Dynamisme : 5



[Visualiser l'article](#)

son genre. Nul doute que beaucoup seront repartis avec des secrets de cuisine de ces chefs de la région d'Occitanie, à savoir :

Bruno Marques - Bonbonne Cave et Popote (Toulouse)

Olivier Andrieu - La Table d'Olivier (Samatan)

Sébastien Pouil - Auberge du Pastel (Nailloux)

Juan De Benedetto - Restaurant El Almacén (Cires)

Aziz Mokhtari - Les P'tits Fayots (Toulouse)

Les recettes proposées étaient bien entendu issues de produits frais locaux de saison. Étaient également présents des partenaires de Tables & Auberge de France et du Grand Marché engagés dans la (re)valorisation du premier repas du matin : Le pain et les viennoiseries de Cuisine Mode d'Emploi(s), le café Nespresso, les jus de fruits Alain Milliat, le jus d'orange pressé de Orange and Co, les fromages de Fromages de Cocagne, les pâtisseries de Matisaé le chou français, les confitures de Lucien Georgelin et les plantes de Bianchini International.

La troisième édition du Brunch Min' de Chefs a pris cette année une dimension solidaire puisque les bénéfices de la matinée seront reversés à l'association Neurofibromatoses et Recklinghausen – Fondation CAP NF « Combattre les tumeurs de l'enfant et de l'adulte » représenté sur place par M. Christophe Dubois.

Note au lecteur :

Ceci est le contenu copié-collé du communiqué de presse officiel de son émetteur qui en assume l'entière responsabilité. TendanceHotellerie n'approuve ni ne désapprouve ce communiqué. Ce communiqué a néanmoins fait l'objet d'une vérification ce qui peut parfois conduire à un décalage de mise en ligne de quelques heures ou jours.

Note à l'émetteur du communiqué de presse :

Des renseignements concernant l'insertion de votre lien et/ou votre logo et/ou votre image sont accessibles ici.

*Dans le cadre **strictement privé** (voir les CGU) de la reproduction partielle ou intégrale de cette page, merci d'insérer la marque "TendanceHotellerie" ainsi que le lien **https://suiv.me/16213** vers sa source ou le QR Code accessible à l'adresse **https://suiv.me/16213.qr**. Voir le mode d'emploi.*